



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

**IMPLEMENTAÇÃO DO REGULAMENTO (UE)
Nº1169/2011 RELATIVO À PRESTAÇÃO DE
INFORMAÇÃO AOS CONSUMIDORES SOBRE OS
GÉNEROS ALIMENTÍCIOS, NUMA FÁBRICA DE
PRODUTOS ALIMENTARES PRÉ-EMBALADOS**

Roberto Oliveira Marques

Coimbra, 2014



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

**IMPLEMENTAÇÃO DO REGULAMENTO (UE)
Nº1169/2011 RELATIVO À PRESTAÇÃO DE
INFORMAÇÃO AOS CONSUMIDORES SOBRE OS
GÉNEROS ALIMENTÍCIOS, NUMA FÁBRICA DE
PRODUTOS ALIMENTARES PRÉ-EMBALADOS**

Roberto Oliveira Marques

Orientador:

João Gândara

Escola Superior Agrária de Coimbra

Co-orientadora:

Teresa Gândara

Faster - Produtos Alimentares, Lda.

Coimbra, 2014

Este Relatório de Estágio Profissionalizante foi elaborado expressamente para a obtenção de grau de Mestre de acordo com o despacho nº 19151/2008 de 17/07/2008, referente ao Regulamento do Ciclo de Estudos conducente à obtenção do grau de Mestre do Instituto Politécnico de Coimbra.

Agradecimentos

Aos meus pais pela educação que me deram, pelo esforço e dedicação com que me criaram e pelo amor e confiança que me dão todos os dias.

À Vânia por toda a força, amor e apoio que me dá todos os dias e pelos conselhos durante a elaboração deste relatório.

Ao professor João Gândara pela disponibilidade e pela ajuda na realização deste relatório.

À Teresa pela orientação durante a elaboração deste relatório e pela sempre pronta disponibilidade para me ajudar.

Aos meus colegas de trabalho Pedro, Jorge e Ana Maria.

À administração da Faster pela oportunidade.

Aos meus amigos.

Resumo

Este relatório é o resultado do Estágio Profissionalizante do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. Este estágio decorreu na Faster - Produtos Alimentares, Lda., entre os dias 5 de Maio e 7 de Novembro de 2014.

Uma das bases fundamentais da legislação alimentar consiste em fornecer ao consumidor um suporte para que faça escolhas informadas em relação aos géneros alimentícios que consome. Para que tal seja possível, a rotulagem alimentar deve adequar-se às preocupações do consumidor, sendo informativa, clara e exacta, de forma a prevenir práticas que o induzam em erro.

Com a livre circulação de bens e serviços dentro da União Europeia, foi imperativo criar legislação que garanta e defenda o direito à informação dos consumidores europeus, e uniformizar a existente. Para isso foi criado o Regulamento (UE) nº1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

A Faster – Produtos Alimentares, Lda., que tal como todos os operadores do sector alimentar foi obrigado a implementar as alterações previstas no Regulamento (UE) nº1169/2011. O principal objectivo deste trabalho foi identificar, especificar e colocar em prática todas as alterações impostas por este Regulamento.

Através da apreciação do Regulamento e das alterações impostas é possível concluir que este contribui para um aumento do nível de protecção da saúde do consumidor, salvaguardando os seus interesses no momento da compra do género alimentício, sendo os operadores alimentares os responsáveis para que os consumidores tenham a possibilidade de fazer uma escolha informada.

Palavras-chave

Rótulo; Rotulagem; Consumidor; Regulamento; Géneros Alimentícios.

Abstract

This report is the result of the Professional Training of the Food Engineering's Master Degree on Escola Superior Agrária de Coimbra. This stage took place at Faster - Produtos Alimentares, Lda., between May 05 and November 7, 2014.

One of the fundamental bases of food law is to provide the consumer a support to make informed choices in relation to food they consume. For this to be possible, food labeling should be suitable for the consumer concerns, being informative, clear and precise in order to prevent practices that mislead.

With the free movement of goods and services within the European Union, it was imperative to create legislation to guarantee and defend the right to information of European consumers, and standardize the existing one. For it was created the Regulation (EU) nº1169/2011 concerning the provision of information to consumers about food.

Faster – Produtos Alimentares, Lda., which like all food business operators had to implement the changes provided for the Regulation (EU) nº1169/2011. The main objective was to identify, specify and implement all the changes imposed by this regulation.

Through the analysis of the Regulation and his imposed changes, we conclude that this contributes to an increased level of protection of the consumer health, safeguarding its interests when buying the food, being the food operators responsible for consumers to have the possibility of making an informed choice.

Keywords

Label; Labelling; Consumer; Regulation; Food.

Sumário

AGRADECIMENTOS.....	1
RESUMO.....	2
PALAVRAS-CHAVE	2
ABSTRACT	3
KEYWORDS.....	3
SUMÁRIO	4
LISTA DE FIGURAS.....	6
LISTA DE TABELAS.....	7
INTRODUÇÃO	8
1. A EMPRESA	9
1.1. POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR.....	9
1.2. OS PRODUTOS	10
1.3. PROCESSO DE PRODUÇÃO.....	11
1.4. TRABALHO REALIZADO NA EMPRESA.....	13
2. SEGURANÇA ALIMENTAR	14
2.1. CONTEXTUALIZAÇÃO LEGAL AO LONGO DA CADEIA ALIMENTAR	14
2.1.1. LIVRO VERDE	14
2.1.2. LIVRO BRANCO	15
2.1.3. O REGULAMENTO (CE) Nº 178/2002	15
2.1.4. O REGULAMENTO (CE) Nº 852/2004 E O REGULAMENTO (CE) Nº 853/2004.....	16
2.2. O PAPEL DOS OPERADORES ALIMENTARES.....	16
2.3. O PAPEL DO CONSUMIDOR.....	17
3. ROTULAGEM DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	18
3.1. O REGULAMENTO Nº1169/2011	19
3.1.1. SURGIMENTO.....	19
3.1.2. LEGISLAÇÃO REVOGADA.....	20
3.1.3. CRONOGRAMA DE APLICAÇÃO	20
3.1.4. QUAL A INFORMAÇÃO DISPOSTA NO RÓTULO DE UM GÊNERO ALIMENTÍCIO PRÉ-EMBALADO	21
<i>Denominação do Género Alimentício</i>	<i>21</i>
<i>Lista de Ingredientes e Indicação Quantitativa de Ingredientes.....</i>	<i>22</i>
<i>Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias</i>	<i>23</i>
<i>Quantidade Líquida</i>	<i>24</i>
<i>Data de Durabilidade Mínima, Data-Limite de Consumo e Data de Congelação.....</i>	<i>24</i>
<i>Condições de Conservação ou Utilização.....</i>	<i>25</i>
<i>Nome ou a Firma e o Endereço do Operador da Empresa do Sector Alimentar</i>	<i>25</i>
<i>País de Origem ou Local de Proveniência</i>	<i>25</i>
<i>Título Alcoométrico.....</i>	<i>26</i>
<i>Lote.....</i>	<i>26</i>
<i>Marca de Salubridade.....</i>	<i>26</i>
<i>Declaração Nutricional</i>	<i>26</i>
3.1.5. ROTULAGEM NUTRICIONAL	26
DOSES DE REFERÊNCIA.....	28
LOGOTIPOS SAUDÁVEIS	29
SISTEMAS INTERPRETATIVOS	30

<i>Sistema do Semáforo Nutricional</i>	<i>30</i>
3.1.6. ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E DE SAÚDE.....	31
3.1.7. ALERGÊNIOS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES	33
CONTAMINAÇÃO POR ALERGÊNIOS.....	33
IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM PARA CONSUMIDORES COM INTOLERÂNCIAS OU ALERGIAS	34
3.1.8. PRINCIPAIS ALTERAÇÕES À ROTULAGEM.....	34
<i>Dimensão da Letra.....</i>	<i>34</i>
<i>Menções Obrigatórias Adicionais</i>	<i>34</i>
<i>Venda à Distância</i>	<i>35</i>
<i>Requisitos Linguísticos</i>	<i>35</i>
<i>Menções que Devem Acompanhar a Denominação do Género Alimentícios.....</i>	<i>36</i>
<i>Rotulagem de Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias</i>	<i>36</i>
<i>Indicação Quantitativa dos Ingredientes.....</i>	<i>36</i>
<i>Data Limite de Consumo.....</i>	<i>37</i>
<i>Data de Congelação.....</i>	<i>37</i>
<i>Condições de Conservação.....</i>	<i>37</i>
<i>País de Origem ou Local de Proveniência</i>	<i>37</i>
<i>Omissão de Certas Menções Obrigatórias.....</i>	<i>37</i>
<i>Alterações na Rotulagem Nutricional.....</i>	<i>38</i>
<i>Rotulagem das Caixas de Transporte</i>	<i>38</i>
<i>Informações Voluntárias.....</i>	<i>38</i>
3.1.9. CASO PRÁTICO	39
CONCLUSÃO	42
BIBLIOGRAFIA.....	43
ANEXO I - SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS	45
ANEXO II - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ISENTOS DO REQUISITO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	47

Lista de Figuras

Figura 1- Instalações da Faster - Produtos Alimentares, Lda.	9
Figura 2 - Fluxograma genérico do processo produtivo da Faster	11
Figura 3 - Cronograma de aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011	21
Figura 4 - Exemplo da denominação será corrente de um género alimentício em a) e de uma denominação descritiva em b).	22
Figura 5 - Exemplo de uma lista de ingredientes com indicação quantitativa de ingredientes.....	23
Figura 6 - Exemplo de uma lista de ingredientes com a distinção das substâncias e produtos que provocam alergias ou intolerâncias.....	24
Figura 7 - Exemplo de informações sobre o modo de conservação de um género alimentício.	25
Figura 8 - Marca de salubridade da Faster	26
Figura 9 - Exemplo de uma declaração nutricional com indicação das doses de referência (DR) e das suas percentagens por porção (%DR).....	29
Figura 10 - Símbolo Escolha Saudável	29
Figura 11 - Símbolo sueco da Fechadura.....	29
Figura 12 - Símbolo "Uma Escolha Saudável", apoiado pela Fundação Portuguesa de Cardiologia.....	30
Figura 13 - Exemplo da informação complementar na frente da embalagem.	30
Figura 14 - Exemplo de semáforo nutricional com a indicação das doses de referência.	31
Figura 15 - Rótulo de uma caixa de transporte.	38
Figura 16 - Frente da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, antes da entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.	39
Figura 17 - Frente da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, após a entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.	40
Figura 18 - Verso da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, antes da entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.	40
Figura 19 - Verso da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, após a entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.	41

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Declaração nutricional obrigatória (a verde) e voluntária (a azul) (FIPA,2013).	27
Tabela 2 - Factores de conversão para o cálculo do valor energético (Regulamento (UE) nº1169/2011).	28
Tabela 3 - Determinação da cor dos nutrientes segundo critérios estabelecidos pela FSA (Cordeiro, Silva, & Bento, 2010).	31

Introdução

O presente relatório descreve o Estágio Profissionalizante inserido no plano curricular do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. Este estágio teve lugar na empresa Faster – Produtos Alimentares, Lda., no período de 5 de Maio até 7 de Novembro de 2014.

A componente prática e a experiência adquirida pelo trabalho diário numa empresa são inequivocamente essenciais, não só para cimentar alguns dos conhecimentos adquiridos ao longo da parte lectiva do Mestrado, mas também para aprender com as situações que não podem ser ensinadas e trabalhadas numa sala de aula.

Este estágio teve como principal objectivo a identificação e implementação das alterações necessárias à rotulagem dos produtos já existentes devido à entrada em vigor do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Primeiramente será feita uma breve apresentação da Faster – Produtos Alimentares, Lda., seus produtos, das etapas de produção e das actividades por mim realizadas ao longo do estágio. Posteriormente será feita uma análise ao Regulamento (UE) nº 1169/2011, de forma a compreender este requisito legal, tomando como modelo a Faster – Produtos Alimentares, Lda. como caso de estudo.

1. A Empresa

A Faster – Produtos Alimentares, Lda., situa-se no concelho da Lousã, na zona industrial do Alto do Padrão. Foi construída em 2002, entrando em laboração no ano seguinte. Inicialmente produzia duas gamas de produtos ultracongelados: pastelaria salgada e produtos prontos a cozinhar. Actualmente conta também com refeições prontas a comer. Todos os produtos têm como base receitas da gastronomia tradicional portuguesa e são desenvolvidos pelo Departamento da Qualidade, Investigação & Desenvolvimento juntamente com um chefe de cozinha e alguns consultores.

A Faster – Produtos Alimentares, Lda., labora em dois turnos de produção, empregando cerca de 50 colaboradores. Actua no mercado nacional através de grandes distribuidores, grandes superfícies, grossistas e armazenistas, quer por marcas próprias (Sonae, Lidl, Os Mosqueteiros, entre outros) quer pela sua própria marca, a Biofresh. A nível internacional destaca-se a sua presença no mercado brasileiro, espanhol e francês.



Figura 1- Instalações da Faster - Produtos Alimentares, Lda.

1.1. Política de Segurança Alimentar

A Faster – Produtos Alimentares Lda., possui o seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar certificado pela Norma Portuguesa EN ISO 22000:2005 pois considera esta acção uma garantia de confiança acrescida junto dos seus clientes e do público em geral.

Para garantir a salubridade de todos os produtos que a empresa fabrica e distribui, assim como para o aumento de confiança junto dos consumidores e melhoria contínua do sistema de Gestão de Segurança Alimentar implementado, a política de qualidade da Faster – Produtos Alimentares, Lda., é assumida na perspectiva de (Faster, 2014):

- Garantir a Segurança Alimentar dos produtos que fabrica e comercializa, aumentando a competitividade no mercado assim como a produtividade.
- Assegurar a identificação de perigos relacionados com a salubridade dos produtos, estabelecendo medidas de controlo eficazes de forma a controlá-los.
- Disponibilizar todos os recursos necessários para garantir a eficácia da implementação do sistema de gestão alimentar, cumprindo os requisitos da NP EN ISO 22000:2005.

- Garantir o cumprimento de requisitos legais, estatutários e regulamentares, assim como outros requisitos relacionados com a segurança alimentar.
- Satisfazer os requisitos definidos em acordo com o cliente ultrapassando as suas expectativas.
- Assegurar que a Política de Segurança Alimentar é compreendida por todos os colaboradores da organização, de modo a garantir a implementação da mesma.

1.2. Os Produtos

A Faster – Produtos Alimentares Lda., dedica-se à produção de refeições ultracongeladas, divididas em três categorias:

- Salgados – croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau;
- Prontos a cozinhar – pota/lula recheada com carne, couve caldo verde, carne de pato desfiada;
- Prontos a comer – arroz de pato, bacalhau à Brás, bacalhau com natas, bacalhau espiritual, esparregado de espinafres, moelas, etc.

1.3. Processo de Produção

A Faster tem implementado um processo específico para cada referência, ainda assim é possível apresentar um fluxograma genérico.

Na Figura 2 é apresentado o diagrama genérico dos processos de fabrico implementados na empresa.

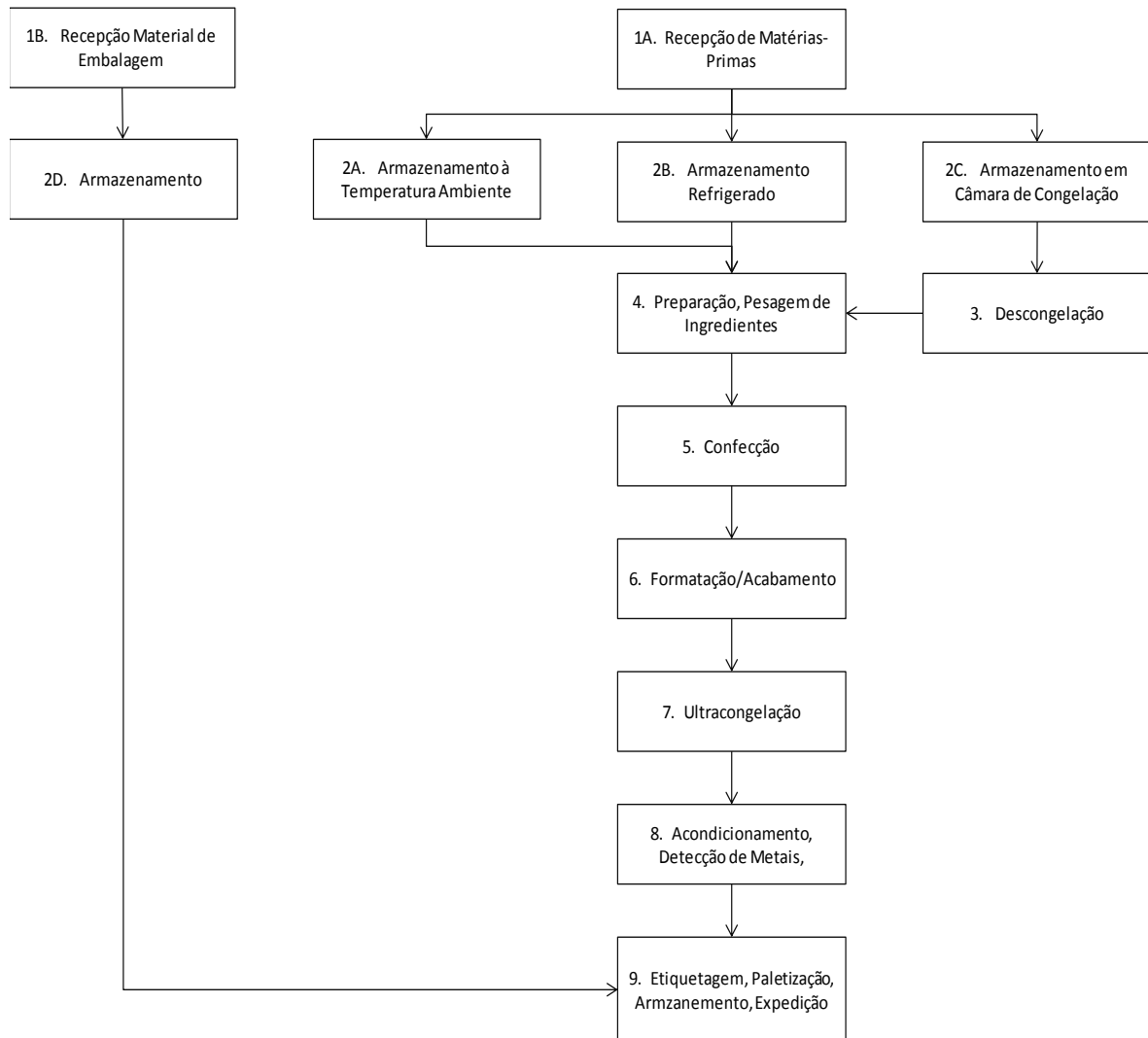


Figura 2 - Fluxograma genérico do processo produtivo da Faster

De seguida, são descritas, de forma breve, as etapas apresentadas no diagrama de fabrico da Figura 3.

- (1) A – Na recepção de matérias-primas é necessário avaliar o estado higiénico do transporte, bem como a conformidade do produto e a temperatura no caso dos refrigerados e congelados. É registado o lote, o fornecedor, a validade e a quantidade de produto recepcionada.

- B – Na recepção de materiais de embalagem é necessário avaliar o estado higiénico do transporte e a conformidade do produto. É registado o fornecedor e o número da guia de transporte.
- (2) A – As matérias-primas que são armazenadas à temperatura ambiente seguem para o armazém de secos 1 ou 2;
B – As matérias-primas refrigeradas são armazenadas na câmara de refrigerados 1 ($0 < T \leq 4^{\circ}\text{C}$);
C – As matérias-primas congeladas são armazenadas na câmara de congelados 1 ($T \leq -18^{\circ}\text{C}$);
D – O material de embalagem recepcionado, é armazenado no armazém de embalagem ou no armazém de acondicionamento.
- (3) As matérias-primas congeladas são descongeladas na câmara de descongelação ($0^{\circ} < T \leq 7^{\circ}\text{C}$), durante um período máximo de 5 dias antes de serem utilizadas.
- (4) No dia anterior à produção, os ingredientes necessários à confecção, são preparados e pesados de acordo com a quantidade prevista para o dia.
- (5) Os ingredientes são confeccionados na cozinha de acordo com a receita do produto. Dependendo do produto pode haver necessidade de etapas secundárias como a escolha de espinha, misturas ou picagens. Estas etapas secundárias são realizadas na cozinha ou nas salas de preparação climatizadas ($T \leq 12^{\circ}\text{C}$).
- (6) Dependendo do produto a ser produzido, existem várias linhas de produção: linha de rissóis, linha de refeições, linha de pastéis/croquetes e diversas enchedoras e doseadoras utilizadas noutros produtos como o esparregado ou lula recheada. Nesta etapa, os produtos provenientes da confecção são colocados nas embalagens primárias e em quantidades previamente estabelecidas. Esta sala de acabamento é climatizada ($T \leq 12^{\circ}\text{C}$).
- (7) O produto, colocado na embalagem primária ou a granel, segue por meio de tapetes transportadores até ao túnel de congelação contínua em espiral. Aqui permanecerá de acordo com o binómio tempo temperatura definido pelo Departamento de Produção para o produto em causa. Existem produtos, como é o caso do esparregado e do pato desfiado, que, devido às suas especificações (por exemplo, a dimensão das embalagens), não podem ser enviados para o túnel de congelação contínuo. Nestes casos a congelação é executada no túnel de congelação estático. Em qualquer dos casos, existe um rigoroso controlo da temperatura do produto à saída do túnel. Para que o produto possa estar conforme, este deve de atingir pelo menos os -18°C .
- (8) Após a congelação, os produtos são acondicionados em sacos de polietileno (caso dos produtos congelados a granel) ou envolvidos em filme flow-pack. De seguida, o produto passa pelo detector de metais, é impresso lote e validade, e é embalado em caixas de cartão.
- (9) Nesta etapa (Etiquetagem, Paletização, Armazenamento e Expedição) são colocadas etiquetas nas caixas de cartão, é constituída a paleta e esta é armazenada na câmara de congelação 3 ($T \leq -18$). No dia da expedição o produto é retirado da câmara e colocado no veículo de transporte. A carga só é feita se o estado higiénico veículo e a temperatura ($T \leq -15$) estiverem conformes.

Em todas as etapas estão definidas Instruções de Trabalho e preenchimento de registos que garantem o cumprimento da legislação em vigor.

1.4. Trabalho realizado na empresa

Para a realização deste trabalho estive inserido no Departamento da Qualidade, Segurança Alimentar e I&D onde pude dar o meu contributo na actualização dos rótulos de acordo com o Regulamento (CE) nº 1169/2011. Além das actividades relacionadas com o tema central deste trabalho, fui incumbido de participar noutras tarefas, tais como acompanhamento de recepções de matérias-primas, processos produtivos, higienizações, investigação e desenvolvimento de novos produtos, auditorias (internas e externas) e expedição de produto acabado. Particpei na revisão dos planos HACCP, na gestão das não conformidades e em testes a novas matérias-primas.

2. Segurança Alimentar

O conceito de segurança alimentar não se manteve fixo e acompanhou a evolução da sociedade e dos seus hábitos de consumo. Desde a década de 70, altura em que surgiu, que o conceito de segurança alimentar tem vindo a ser mais abrangente e flexível. Em 1974 entendia-se como a “disponibilidade permanente de adequado abastecimento mundial de géneros alimentícios básicos para manter uma expansão regular do consumo alimentar e compensar as flutuações da produção e preços” (FAO, 1974). Em 1996, abrange pela primeira vez uma componente de segurança sanitária dos alimentos e uma integrante nutricional “ (...) acesso a géneros alimentícios suficientes, seguros e nutritivos para satisfazerem as necessidades nutricionais e preferências alimentares para uma vida activa e saudável” (FAO, 1996).

A partir daqui, a definição de Segurança Alimentar, tem sido empregue de forma inexacta em alguns países, uma vez que os termos “Security” e “Safety” são sinónimos em muitas línguas (WHO, 2004). Assim, é importante expor a diferenças entre “Food Security” e “Food Safety”.

“Food Safety” corresponde à Segurança Sanitária dos Alimentos, e ganhou especial importância com a obrigatoriedade do sistema HACCP em todas as actividades da indústria e serviços da área alimentar que compreendem transacções comerciais (Araújo, 2007) e define-se como a “garantia que um alimento não causará dano ao consumidor – através de perigos biológicos, químicos ou físicos – quando é preparado e ou consumido de acordo com o uso esperado” (Codex Alimentarius Commission, 2003).

“Food Security” define-se actualmente como sendo “uma situação que existe quando todas as pessoas, a qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que permitam satisfazer as suas necessidades em nutrientes e preferências alimentares para uma vida activa e saudável” (FAO, 2003).

Segurança Alimentar (Food Security) é um conceito abrangente comportando quatro dimensões onde se inclui a vertente Sanitária: disponibilidade, acesso físico e económico, estabilidade dos abastecimentos e do acesso e utilização de alimentos seguros e saudáveis (Araújo, 2007).

2.1. Contextualização legal ao longo da cadeia alimentar

Todos os intervenientes na cadeia alimentar têm a responsabilidade de garantir a segurança dos produtos alimentares nas fases em que intervêm, independentemente da natureza das actividades que desenvolvem (Baptista, Pinheiro, & Alves, 2003).

No cenário europeu, a livre de géneros alimentícios seguros e são só pode ser alcançada se os requisitos de segurança dos géneros alimentícios não diferirem de forma significativa entre os Estados-Membros (Regulamento (CE) Nº178/2002).

2.1.1. Livro Verde

Na sequência das graves crises alimentares que marcaram a década de 90, como a chamada “doença das vacas loucas”, a Comissão Europeia viu-se obrigada a reagir face às limitações da legislação comunitária existente.

Com o intuito de uma reformulação da legislação, a Comissão Europeia publicou em 1997 o Livro Verde sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia.

Foram então estabelecidos seis grandes objectivos em matéria de legislação alimentar: garantir um nível elevado de protecção da saúde pública, da segurança e dos consumidores; garantir a livre circulação de mercadorias no mercado interno; basear a legislação em provas científicas e numa avaliação dos riscos; garantir a competitividade da indústria europeia e melhorar as perspectivas de exportação; fazer da indústria, dos produtores e dos fornecedores os principais responsáveis da segurança dos produtos alimentares; velar pela coerência, racionalidade e clareza da legislação (Mariano & Cardo, 2007).

2.1.2. Livro Branco

No seguimento do Livro Verde sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia, e das amplas consultas e debates sobre as possíveis melhorias da legislação alimentar da UE, foi criado o Livro Branco com as alterações propostas pela Comissão neste domínio (Comissão das Comunidades Europeias, 2000).

O Livro Branco para a segurança dos alimentos apresenta uma abordagem nova, global e integrada da forma como se deve garantir elevados padrões de segurança dos alimentos na UE, nomeadamente a necessidade de: criação de uma Autoridade Alimentar Europeia (AAE); atribuir a principal responsabilidade pela segurança dos alimentos à indústria, aos produtores e aos fornecedores; dar uma importância fundamental à rastreabilidade e rotulagem dos géneros alimentícios; basear a segurança dos alimentos em pareceres científicos e no recurso ao princípio da precaução, bem como considerar a higiene como elemento fundamental na segurança dos alimentos; criar um sistema de vigilância semelhante ao Sistema Alerta Rápido; realçar a importância do controlo do sector da alimentação animal, bem como a saúde e bem-estar do animal; realçar o facto dos diferentes níveis de implementação das Directivas Comunitárias nos vários estados membros não permitir um mesmo nível de protecção para o consumidor; em conjunto com a AAE, promover a informação e participação do consumidor na política de segurança alimentar; estabelecer prioridades e definir um plano de acção com a devida calendarização e o objectivo de cada medida em matéria de segurança dos alimentos (Mariano & Cardo, 2007).

2.1.3. O Regulamento (CE) nº 178/2002

As alterações propostas pela Comissão Europeia no Livro Branco para a segurança dos alimentos, são efectivadas no Regulamento (CE) nº 178/2002. Este regulamento determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar para a Segurança dos Alimentos, estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e cria a Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA). Institui a necessidade da garantia da segurança alimentar em todas as fases da produção, transformação e distribuição (“do prado ao prato”), dispensando apenas a produção primária destinada a uso doméstico e a preparação, manipulação e armazenagem de géneros alimentícios destinado ao consumo privado. Impõe a restrição comercial de alimentos que não sejam considerados seguros, ou seja, alimentos que sejam prejudiciais para a saúde ou impróprios para consumo. A responsabilidade jurídica pela segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios é atribuída aos operadores das empresas do sector alimentar, e são eles que devem assegurar e fazer cumprir todos os requisitos da legislação alimentar aplicáveis à sua actividade em todas as etapas da produção, transformação e distribuição. É dever do operador económico assegurar a rastreabilidade dos

géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser. Sempre que se verificar a necessidade de retirada de produto do circuito comercial, por não estar em conformidade com os requisitos legais de segurança, é obrigatório que os operadores económicos acionem procedimentos de retirada destes mesmos produtos e avisar as autoridades competentes e, sempre que houver a possibilidade destes terem chegado ao consumidor, este deve ser informado de forma precisa e eficaz dos motivos da retirada (Regulamento (CE) nº 178/2002).

Para que a fiscalização do cumprimento da legislação alimentar bem como a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, fosse de facto eficaz, foram criadas entidades que atuem a nível nacional. No caso de Portugal foi criada a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

2.1.4. O Regulamento (CE) nº 852/2004 e o Regulamento (CE) nº 853/2004

O Regulamento (CE) nº852 relativo à higiene de géneros alimentícios e o Regulamento (CE) nº853/2004 relativo à higiene de géneros alimentícios de origem animal, entraram em vigor a partir de 1 de Janeiro de 2006, abrangendo todos os operadores do sector alimentar.

Estes regulamentos estabelecem que os operadores do sector alimentar, principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios, têm as seguintes obrigações:

- Garantir a segurança dos géneros alimentícios, ao longo da cadeia alimentar;
- Manter a cadeia de frio, especialmente para alimentos congelados;
- Aplicar o sistema HACCP, assim como os códigos de boas práticas aplicáveis;
- Devem ter implementados sistemas de rastreabilidade capazes de identificar os fornecedores e/ou destinatários dos produtos e recolher do mercado alimentos, caso estes não sejam seguros;
- Comunicar às autoridades oficiais, se desconfiarem que os produtos não são seguros.

Ainda segundo este regulamento, os estabelecimentos das empresas operadoras no sector alimentar devem estar registadas, os alimentos importados devem satisfazer os mesmos padrões que os alimentos produzidos na União Europeia. No caso dos géneros alimentícios de origem animal, os operadores são obrigados à colocação de uma marca de salubridade no rótulo ou embalagem.

2.2. O Papel dos Operadores Alimentares

Na garantia da segurança alimentar dos géneros alimentícios é nos operadores alimentares que recai a maior responsabilidade, sendo-lhes exigido o cumprimento dos requisitos legais aplicáveis à sua actividade.

É, por isso, fundamental que as empresas a actuar no sector alimentar implementem sistemas de segurança alimentar, que não só facilitem o cumprimento dos requisitos legais, mas também permitam um uso mais eficiente de recursos na resposta imediata a questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos (Baptista, Pinheiro, & Alves, 2003).

No entanto, esta inocuidade não garante por si só a opção do consumidor. Um alimento seguro deve responder às características organolépticas, nutricionais, de embalagem, conservação ou outras, que dele espera o consumidor (FIPA, 2002). A par da segurança alimentar, outra das grandes preocupações dos operadores alimentares, especialmente a indústria, deve ser a procura pela qualidade e melhoria contínua. Para isso os sistemas de gestão da segurança alimentar, como é o caso da ISO 22000:2005, são, e devem ser, plenamente compatíveis com sistemas de gestão da qualidade.

De forma a garantir a confiança dos consumidores nos produtos alimentares, as empresas devem preocupar-se também com o aperfeiçoamento dos canais de comunicação com o consumidor, nomeadamente o rótulo, através da melhoria da informação disponível neste.

2.3. O Papel do Consumidor

Como último interveniente da cadeia alimentar, o consumidor assume um papel fulcral na garantia da segurança alimentar. Os manipuladores domésticos devem estar sensibilizados para importância das boas práticas de higiene alimentar e de confecção dos alimentos, para que possam adoptar comportamentos que não coloquem em causa a sua segurança. A falta de higiene é um convite à proliferação de germes como as salmonelas e a listéria, por exemplo, que provocam intoxicações alimentares (Comissão Europeia, 2005).

O papel do consumidor começa com a compra do alimento, que deve ser escolhido com a certeza do cumprimento dos requisitos explícitos no rótulo, tal como o prazo de validade ou o modo de conservação e/ou confecção. Em casa, o consumidor, deve adoptar procedimentos que previnam a contaminação cruzada ou a confecção deficiente de alimentos.

Todos estes cuidados devem ser redobrados quando consumidor pertence aos chamados grupos de risco, isto é, grupos em que as defesas naturais dos organismos possam estar diminuídas, como é o caso de grávidas, crianças ou idosos.

Cabe também ao consumidor optar por alimentos que se enquadrem num estilo de vida saudável e que satisfaçam as suas necessidades nutricionais.

3. Rotulagem de Géneros Alimentícios

Desde o início da civilização que o Homem se preocupa com a qualidade e a segurança dos alimentos. Em 1202, o rei John de Inglaterra proclamou a primeira lei alimentar inglesa, “the Assize of Bread”, que proibia a adulteração do pão com ingredientes como ervilhas ou feijões. (FDA, 2009). Em 1906, nos Estados Unidos da América (EUA) é aprovado o “Food and Drug Act”, que cria a primeira agência federal, actualmente designada como Food and Drug Administration (FDA), com o objectivo de proteger os consumidores nacionais. Surgiam assim os primeiros rótulos de géneros alimentícios, que coincidiram com o aparecimento dos primeiros movimentos da protecção dos consumidores (Monteiro, Vaz-Pires, & Barros, 2007).

A rotulagem dos produtos alimentares é um dos principais canais de comunicação entre o consumidor e os operadores do sector alimentar. Com o evoluir das preocupações do consumidor, também os rótulos evoluíram para fazer face a essas preocupações. Neste sentido, é crucial que os rótulos dos géneros alimentícios estejam dotados de informação clara e completa sobre o conteúdo e composição destes produtos, de forma a proteger a saúde e os interesses dos consumidores. Os operadores devem ter a possibilidade de fornecer mais informações no rótulo desde que sejam correctas e não enganosas. As informações prestadas na rotulagem dos alimentos devem ser úteis, verdadeiras, claras sobre a qualidade e os constituintes dos alimentos (FIPA, 2013).

Em 1985 a Comissão do *Codex Alimentarius* criou a Norma Geral do *Codex* para a Etiquetagem de Produtos Pré-embalados. Até à data, esta norma já sofreu 7 revisões, o que revela um acompanhamento das necessidades e hábitos dos consumidores.

No campo europeu, em 1978, foi publicada a Directiva 79/112/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Trata-se do primeiro documento legislativo europeu com o objectivo de colmatar as diferenças existentes entre as disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-membros para evitar situações de concorrência desigual, bem como proteger o consumidor final de conclusões erróneas sobre o produto.

Em 1990, a Directiva 90/496/CEE do Conselho relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, estabelece regras relativas ao conteúdo e à apresentação de informação nutricional em géneros alimentícios pré-embalados. De acordo com esta directiva, a inclusão de informação nutricional é facultativa, com excepção dos casos em que seja feita uma alegação sobre as propriedades nutricionais do género alimentício.

A Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, estabelece as Regras da União em matéria de rotulagem alimentar aplicáveis a todos os géneros alimentícios.

Em 2011, surge o Regulamento (EU) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, este regulamento define como rotulagem todas as indicações, menções, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos, referentes a um género alimentício que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhem ou se refiram a esse género alimentício.

A publicação deste regulamento foi um importante passo na racionalização e modernização da legislação relativa à rotulagem dos géneros alimentícios, com o objectivo de permitir aos consumidores realizarem escolhas conscientes em relação aos géneros alimentícios disponíveis e que consomem, prevenindo quaisquer práticas que os possam induzir em erro (FIPA, 2013).

3.1. O Regulamento nº1169/2011

O Regulamento (UE) nº1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, estabelece a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta a diferenças de percepção e as necessidades de informação dos consumidores, assegurando o bom funcionamento do mercado interno.

Com este regulamento pretende-se aumentar a clareza e coerência das regras comunitárias fundindo as normas gerais de rotulagem com as nutricionais, tornando-as obrigatórias.

Os principais elementos e objectivos da legislação de rotulagem alimentar vão manter-se válidos com a vigência deste regulamento. No entanto, este representa a necessidade de racionalizar, actualizar e modernizar a legislação em vigor, de forma a adaptá-la às necessidades actuais dos consumidores.

3.1.1.Surgimento

Em 2000 a Comissão publicou a Directiva 2000/13/CE, de forma a uniformizar a legislação relativa à rotulagem alimentar, tendo sido anulada a legislação anteriormente publicada que datava dos anos 70.

A legislação de rotulagem nutricional publicada em 1990 tem vindo a sofrer algumas alteração, nomeadamente com o Regulamento (CE) nº1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde e o Decreto-Lei nº167/2004 posteriormente alterado pelo Decreto-Lei nº54/2010, relativo à declaração nutricional.

Tendo em linha de conta os tratados da União Europeia, nomeadamente o artigo nº169 do tratado sobre o funcionamento da União Europeia que dispõe que esta deve de contribuir para assegurar um elevado nível de defesa do consumidor, a Comissão Europeia decidiu elaborar o Regulamento nº 1169/2011 sobre a prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios que se baseia nos princípios gerais da legislação alimentar, consagrados no Regulamento nº178/2002/CE. Estes princípios consistem em fornecer aos consumidores a possibilidade de fazerem escolhas conscientes em relação aos géneros alimentícios disponíveis e que consomem de modo a prevenir quaisquer práticas que os possam induzir em erro.

De forma a atingir os objectivos a que se propõe, é importante garantir o direito à informação, informar adequadamente os consumidores sobre os alimentos que lhes são disponibilizados para consumo tendo em conta que as suas escolhas podem ser influenciadas por vários factores tais como, saúde, económicas, ambientais e sociais.

As empresas podem iniciar a implementação das novas regras relativas à rotulagem, a partir do dia 12 de Dezembro de 2011 e até dia 13 de Dezembro de 2014, com excepção da obrigatoriedade de declaração nutricional, que apenas se torna obrigatória a 13 de Dezembro

de 2016. Todos os géneros alimentícios colocados no mercado, ou rotulados antes do final do período transitório podem ser comercializados até esgotarem as existências.

3.1.2. Legislação Revogada

O Regulamento simplifica a legislação, garante a segurança jurídica e reduz a carga administrativa. Isto é, transporta para um único diploma legislativo as Directivas sobre a rotulagem geral e nutricional, e revoga toda a legislação que é integrada no presente Regulamento. Os actos horizontais revogados por este Regulamento são:

- Directiva 87/250/CEE da Comissão, relativa à menção do teor alcoólico, em volume, na rotulagem das bebidas alcoólicas;
- Directiva 90/496/CEE do Conselho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, transposta pela portaria 751/93;
- Directiva 1999/2/CE e Directiva 1999/3/CE, transpostas pelo Decreto-Lei 337/2001, sobre alimentos tratados por radiação ionizante;
- Directiva 1999/10/CE da Comissão, que prevê derrogações à Directiva 79/112/CEE no que respeita à rotulagem de géneros alimentícios;
- Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios;
- Directiva 2002/67/CE da Comissão, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e cafeína, transposta pelo Decreto-Lei 20/2003;
- Directiva 2003/120/CE da Comissão, transposto pelo Decreto-Lei 167/2004, que altera a Directiva 90/496/CEE do Conselho;
- Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão, relativo à rotulagem de alimentos e ingrediente alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol;
- Directiva 2008/5/CE da Comissão, relativa à inclusão na rotulagem de determinados géneros alimentícios de outras indicações obrigatórias para além das previstas na Directiva 2000/13/CE;
- Directiva 2008/100/CE da Comissão, transposta pelo Decreto-Lei nº54/2010, altera a Directiva 90/496/CEE em relação às Doses de Diárias de Referência, factores de conversão de energia e às definições;

3.1.3. Cronograma de Aplicação

O Regulamento (UE) nº1169/2011 foi adoptado pelo Conselho a 25 de Outubro de 2011, a 25 de Novembro de 2011 foi publicado no Jornal Oficial da União Europeia, e 20 dias depois, a 12 de Dezembro de 2011 entrou em vigor. Até dia 13 de Dezembro de 2014, as empresas devem implementar as alterações necessárias para que cumpram com os requisitos do regulamento, com a excepção da obrigatoriedade da rotulagem nutricional, que deve de estar implementada até dia 13 de Dezembro de 2016 (Figura 3).



Figura 3- Cronograma de aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011

3.1.4.Qual a Informação Disposta no Rótulo de um Género Alimentício Pré-Embalado

Os rótulos dos géneros alimentícios são equivalentes ao “cartão de cidadão” dos alimentos adquiridos e consumidos (FIPA, 2013). Estes devem transmitir informações verdadeiras e claras para que, como já foi dito anteriormente, o consumidor possa fazer escolhas alimentares adequadas e em consciência.

A informação obrigatória sobre os géneros alimentícios deve estar disponível e facilmente acessível ao consumidor. No caso dos géneros alimentícios pré-embalados a informação deve estar directamente na embalagem ou num rótulo fixo à mesma. No caso de géneros alimentícios não pré-embalados ou embalados no acto da venda, é apenas obrigatório a apresentação dos ingredientes susceptíveis de provocar alergias ou intolerâncias.

As menções denominação do género alimentício, quantidade líquida, e título alcoométrico, devem estar juntos no mesmo campo visual.

No caso de Portugal, as indicações obrigatórias devem estar redigidas em português. A denominação do género alimentício pode estar redigido numa língua estrangeira quando esta não seja possível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada (por exemplo Ketchup).

A lista de menções legalmente obrigatórias de seguida apresentadas, estão previstas no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Denominação do Género Alimentício

Dever utilizada a sua denominação legal ou, na ausência desta, uma denominação corrente (Figura 4a) ou uma denominação descritiva (Figura 4b). A sua denominação não pode ser substituída por uma denominação protegida por direitos de propriedade intelectual, por uma marca comercial ou por uma denominação de fantasia. A denominação do produto deve ainda incluir ou ser acompanhada da indicação dos estado físico em que se encontra o género alimentício (por exemplo, em pó, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado,

fumado) sempre que a omissão desta indicação for passível de introduzir o consumidor em erro.

No caso de géneros alimentícios em que um ingrediente que seja expectável de ser encontrado tenha sido substituído por outro diferente, o rótulo deve conter uma indicação clara do ingrediente utilizado para a substituição total ou parcial, na proximidade imediata da denominação do produto.

- a) 
- b) 

Figura 4 - Exemplo da denominação será corrente de um género alimentício em a) e de uma denominação descritiva em b).

Lista de Ingredientes e Indicação Quantitativa de Ingredientes

A lista de ingredientes deve incluir o cabeçalho adequado com o termo “Ingredientes”, e deve enumerar todos os ingredientes do género alimentício por ordem decrescente de peso. Existem determinados géneros alimentícios em que a lista de ingredientes não é obrigatória, como é o caso de (Regulamento (UE) nº 1169/2011):

- Frutas e produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas, sem serem alvo de qualquer tipo de preparação;
- Águas gaseificadas;
- Vinagres de fermentação, se provenientes de apenas um produto de base;
- Queijo, manteiga, leite e nata, fermentados, sem adição de qualquer outro ingrediente além dos utilizados no seu fabrico;
- Géneros alimentícios constituídos por um único ingrediente e cuja denominação de um e outro seja idêntica ou se a denominação do género alimentício permitir determinar a natureza do ingrediente (por exemplo farinha de trigo).

Sempre que um ingrediente, ou grupo de ingredientes, figurarem na denominação ou forem associados à denominação do género alimentício, forem destacados no rótulo ou se forem essenciais para caracterizar o género alimentício, é obrigatório a indicação da quantidade desse ingrediente (Figura 5).

Na lista de ingredientes existem determinados ingredientes que devem ser designados por indicação da categoria e não do nome específico. No caso da Figura 5, são exemplos disso: “carne de” seguido da espécie animal de que é proveniente, em que é abrangida a carne e os tecidos naturalmente incluídos nestas; “farinha” quando proveniente de duas ou várias espécies de cereais deve ser seguida da enumeração das espécies de cereais por ordem decrescente de peso; “açúcar” onde estão incluídas todas as categorias de sacarose.

Ingredientes que representem menos de 2% do género alimentício podem não estar indicados na lista de ingredientes, desde que a sua omissão, não induza o consumidor em erro.

Os aditivos alimentares devem ser designados pela denominação da sua categoria seguida da sua denominação específica ou, caso se aplique, do seu número E (Figura 5).

ARROZ DE PATO ULTRACONGELADO.
INGREDIENTES: Arroz cozido (67%), carne de pato cozida (18%), cebola, toucinho fumado (carne de porco, água, sal, fécula de batata, açúcar, emulsionante (E451), antioxidantes (E331, E301), gelificantes (E407, E410), intensificadores de sabor (E621), conservantes (E250)), óleo vegetal de girassol, água de cozedura do pato, caldo de carne (farinha de **trigo**, matéria gorda vegetal hidrogenada e não hidrogenada de girassol, sal, açúcar, amido, intensificadores de sabor (E621, E627, E631), maltodextrina, tomate concentrado em pó, aromas (contém leite), corante (E150c), cebola em pó, espessante (E410), extrato de levedura, molho de soja (grãos de soja, **trigo**), sumo de beterraba em pó, sumo de cebola concentrado, frutose, especiarias (pimentão, pimenta), dentes de alho, reguladores de acidez (E330), óleo vegetal de girassol), chouriço (4%) (carne de suíno, massa de pimentão, vinho branco (contém sulfitos), sal, alho (contém sulfitos), pimenta, emulsionante (E451), sacarose, antioxidantes (E331, E301), conservantes (E250, E252)), sal.

Figura 5 - Exemplo de uma lista de ingredientes com indicação quantitativa de ingredientes.

Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias

Existem produtos e/ou substâncias que, por meio de alergias ou intolerâncias alimentares, podem provocar dano ao consumidor. As substâncias ou produtos passíveis de provocar alergias ou intolerâncias podem ser consultadas no Anexo.

Na lista de ingredientes estas substâncias e/ou produtos devem ser realçadas dos restantes ingredientes por meio duma grafia que as distinga, por exemplo através do estilo dos caracteres (**bold**) ou da cor de fundo. Quando vários ingredientes têm a mesma substância ou produto referido no Anexo, o realce deve ser feito de forma clara para cada ingrediente (Figuras 5 e 6). Para os produtos que estão dispensados de apresentar lista de ingredientes, deve ser utilizado o termo “contém” seguido do nome da substância ou produto referido no anexo I.

Quando, pelas disposições das linhas de produção ou por utilização de produtos ou substâncias alergénicas na mesma unidade fabril, possa ocorrer uma contaminação que leve a uma possível presença de substâncias ou produtos causadores de alergias ou intolerâncias, deve utilizar-se o termo “Pode conter”, imediatamente a seguir à lista de ingredientes (Figura 6).

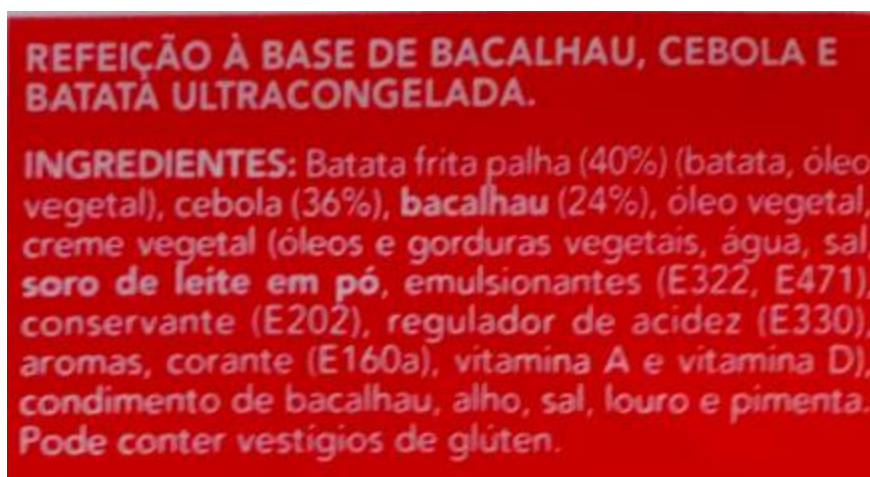


Figura 6 - Exemplo de uma lista de ingredientes com a distinção das substâncias e produtos que provocam alergias ou intolerâncias.

Quantidade Líquida

A quantidade líquida deve ser expressa em litros, centilitros, mililitros, quilogramas ou gramas, conforme o mais adequado em volume para líquidos e em massa para os restantes produtos.

Quando um produto pré-embalado for constituído por duas ou mais embalagens individuais, que contenham a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida deve estar contida em cada embalagem individual.

Produtos vendidos à unidade, ou produtos pesados na presença do consumidor estão dispensados de apresentação de quantidade líquida.

No caso de produtos que contenham líquido de cobertura (salmouras, água, vinagre, etc) deve ser apresentado o peso líquido escorrido, que corresponde ao peso do género alimentício sem o líquido de cobertura. No caso de géneros alimentícios que tenham sido vidrados, o peso líquido deve excluir o peso correspondente à camada de gelo.

Data de Durabilidade Mínima, Data-Limite de Consumo e Data de Congelação

A data de durabilidade mínima de um género alimentício é a data até à qual o género alimentício conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas (Regulamento (EU) nº1169/2011).

No caso de alimentos muito perecíveis, e que, por essa razão, sejam susceptíveis de apresentar, após um curto período, um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data-limite de consumo. Depois da data limite de consumo, o género alimentício é considerado não seguro nos termos do artigo 14.º, nº 2 a 5, do Regulamento (CE) nº178/2002.

A data de durabilidade mínima deve ser indicada com a menção “Consumir de preferência antes de ...” quando a data indica o dia e “Consumir de preferência antes do fim de ...” nos outros casos.

No que à data diz respeito, para géneros alimentícios com data de durabilidade mínima:

- Inferior a três meses, é suficiente a indicação do dia e do mês (no formato dd/mm);
- Superior a três meses, mas que não exceda dezoito meses, é suficiente a indicação do mês e do ano (no formato mm/aaaa);
- Superior a dezoito meses, é suficiente a indicação do ano (no formato aaaa).

A data-limite de consumo deve ser indicada com a menção “Consumir até...” seguida da data ou de uma referência ao local da rotulagem onde é assinalada a data.

Condições de Conservação ou Utilização

Sempre que um género alimentício necessite de condições especiais de utilização e/ou conservação, tanto antes como após a abertura da sua embalagem, estas devem ser descritas no rótulo (Figura 7). Devem também ser dadas as instruções de utilização de modo a permitir a utilização adequada do género alimentício.

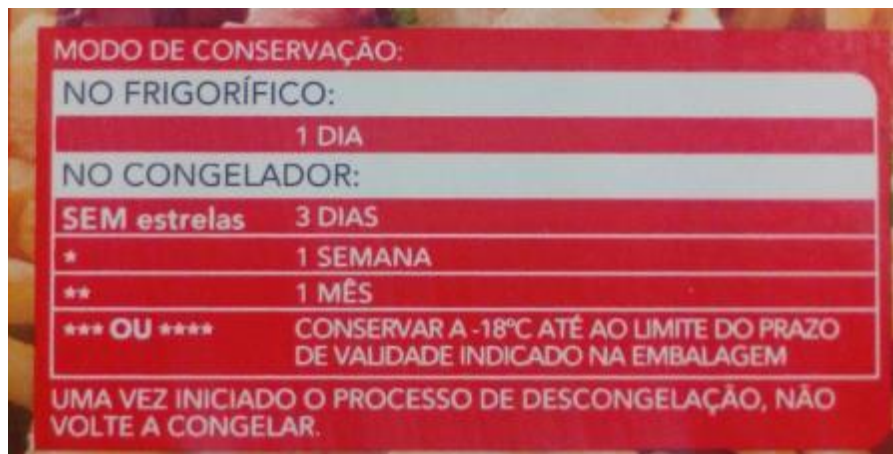


Figura 7 - Exemplo de informações sobre o modo de conservação de um género alimentício.

Nome ou a Firma e o Endereço do Operador da Empresa do Sector Alimentar

No rótulo deve figurar o nome ou Firma e a morada do operador do sector alimentar responsável pela informação do género alimentício, ou, no caso de esse operador não estar estabelecido na União Europeia, do importador.

País de Origem ou Local de Proveniência

A indicação do país ou local de proveniência é obrigatória sempre que a sua omissão possa induzir o consumidor em erro relativamente ao país ou local de proveniência reais do género alimentício, e para alguns tipos de géneros alimentícios, como é o caso de alguns tipos específicos de carne.

Título Alcoométrico

Sempre que uma bebida apresente um título alcoométrico volúmico superior a 1,2%, este deve ser indicado. Deve ser seguido do símbolo “% vol.” e pode ser antecedido pelo termo “álcool” ou pela abreviatura “alc.”.

Lote

Entende-se por lote, um conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas. Um género alimentício apenas pode ser comercializado se vier acompanhado de uma identificação que permita identificar o lote a que pertence.

Marca de Salubridade

A marca de salubridade (Figura 8) é apenas obrigatória no rótulo ou embalagem dos géneros alimentícios de origem animal.

A(s) letra(s) na parte superior do símbolo, dizem respeito ao País de origem da empresa produtora ou acondicionadora. As letras e números no centro dizem respeito à empresa produtora ou acondicionadora e significam que esta foi aprovada pelas respectivas autoridades nacionais, em Portugal a Direcção Geral de Alimentação e Veterinária. Na terceira linha, a menção “CE” revela que este reconhecimento foi feito segundo normas europeias.



Figura 8 - Marca de salubridade da Faster

Declaração Nutricional

A declaração nutricional obrigatória deve incluir o valor energético, a quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal. Este conteúdo obrigatório pode ser complementado com a quantidade de ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos polinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminas ou sais. As quantidades devem ser expressas por 100g ou 100ml.

Existem géneros alimentícios isentos do requisito de declaração nutricional obrigatória. A lista deste géneros alimentícios é apresentada no Anexo II.

3.1.5. Rotulagem Nutricional

O tema da nutrição e bem-estar tem sido uma das preocupações da Europa, especialmente devido ao crescente número de casos de obesidade, considerada pela OMS como a epidemia do século XXI.

Com a entrada em vigor do Regulamento (UE) nº 1169/2011, torna-se obrigatória a declaração nutricional em géneros alimentícios pré-embalados. Até então, esta declaração era facultativa, sendo apenas obrigatória se existisse alguma alegação nutricional ou de saúde.

A declaração nutricional é uma forma consagrada de dar informação aos consumidores para que possam fazer opções alimentares conscientes em termos de saúde (FIPA, 2013).

Relativamente à rotulagem nutricional, existe, como já foi dito anteriormente, informação de carácter obrigatório e informação complementar voluntária (Tabela 1). Esta última tem como objectivo ajudar o consumidor a compreender e interpretar melhor o valor nutritivo do género alimentício.

É obrigatório que as quantidades sejam expressas por 100g ou 100 ml, podendo, numa forma voluntária ser indicadas por dose ou por porção, quantificado no rótulo desde que seja indicado o número de porções contidas na embalagem (FIPA, 2013).

As doses de referência (ou valores de referência do nutriente para o caso das vitaminas e sais minerais) são valores quantitativos para a ingestão de nutrientes, baseados em factores de saúde, isto é, a quantidade de ingestão aconselhada varia entre nutrientes consoante o seu benefício (ou malefício) para a saúde.

Tabela 1 - Declaração nutricional obrigatória (a verde) e voluntária (a azul) (FIPA,2013).

	Declaração Nutricional		
	Por 100g/100ml	Por Porção (xg)	%DR(dose de referência)
Energia	kJ/kcal	g	%
Lípidos	g	g	%
Dos quais:			
Saturados	g	g	%
Mono-insaturados	g	g	
Poli-insaturados	g	g	
Hidratos de Carbono	g	g	%
Dos quais:			
Açúcares	g	g	%
Polióis	g	g	
Amido	g	g	
Fibra	g	g	
Proteína	g	g	%
Sal	g	g	%
Vitamina e minerais			%

Os valores declarados na declaração nutricional devem ser valores médios, estabelecidos, consoante o caso, a partir: da análise do género alimentício efectuada pelo fabricante; do cálculo efectuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados; ou do cálculo efectuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites (Regulamento (UE) nº1169/2011).

O valor energético apresentado deve ser calculado utilizando os factores de conversão indicados na Tabela 2.

Tabela 2 - Factores de conversão para o cálculo do valor energético (Regulamento (UE) nº1169/2011).

Hidratos de Carbono (excepto polióis)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polióis	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Proteínas	17 kJ/g – 4 kcal/g
Lípidos	37 kJ/g – 9 kcal/g
Salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
Álcool (etanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Ácidos Orgânicos	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibra	8 kJ/g – 2 kcal/g
Eritritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

A declaração nutricional deve estar apresentada na parte de trás da embalagem (Back-of-pack). Na parte da frente podem ser usadas informações nutricionais complementares quando a declaração nutricional apresenta as doses de referência por porção e percentagem dose referência (%DR).

Doses de Referência

As doses de referência (ou valores de referência do nutriente para o caso das vitaminas e sais minerais) são valores quantitativos para a ingestão de nutrientes, baseados em factores de saúde, isto é, a quantidade de ingestão aconselhada varia entre nutrientes consoante o seu benefício (ou malefício) para a saúde.

A presença da indicação das doses de referência na declaração nutricional, bem como as percentagens das doses de referência no alimento, são de carácter voluntário, e só podem ser dadas para energia, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.

Na Europa, a publicação e actualização das doses de referência para os nutrientes está a cargo da EFSA (EFSA 2010, 2013). A Figura 9 mostra um exemplo de uma declaração nutricional acompanha com as doses de referência e as respectivas percentagens.

As doses de referência devem ser as indicada para um “adulto médio”, devendo a declaração nutricional ser acompanhada da menção “Doses de Referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)”.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	POR 100g DE PRODUTO	POR PORÇÃO DE (300g)	%DR*	DR*
ENERGIA	1163kJ 280kcal	3484kJ 839kcal	- 41,9	2000 kcal
LÍPIDOS DOS QUAIS: ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	19,3g 5,9g	57,9g 17,7g	82,7 88,5	70g 20g
HIDRATOS DE CARBONO DOS QUAIS: AÇÚCARES	16,1g 3,3g	48,3g 9,9g	18,6 11	260g 90g
FIBRA	2,8g	8,4g		
PROTEÍNAS	9g	26,9g	53,9	50g
SAL	1g	2,9g	48	6g
* Dose de Referência (DR) Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/ 2 000 kcal).				

Figura 9 - Exemplo de uma declaração nutricional com indicação das doses de referência (DR) e das suas percentagens por porção (%DR).

Logotipos Saudáveis

Com intuito de proteger o consumidor e de facilitar escolhas saudáveis, várias associações e/ou organizações criaram símbolos que são usados em géneros alimentícios, que por obedecerem a determinados critérios nutricionais, representam uma escolha mais saudável.

A Autoridade Nacional Sueca de Alimentação criou o símbolo da fechadura (Figura 11), que indica que, os géneros alimentícios embalados com este símbolo contêm menos gordura, açúcar, sal e mais fibra que os produtos da mesma categoria sem o símbolo. Não são alimentos dietéticos, mas sim, alimentos que se adequam a um estilo de vida saudável.

O logotipo Escolha Saudável (Figura 10), foi criado pela Fundação Internacional de Escolhas e identifica as escolhas alimentares mais saudáveis seguindo as recomendações alimentares da OMS e devem ser revistos a cada dois anos.



Figura 11 - Símbolo sueco da Fechadura.



Figura 10 - Símbolo Escolha Saudável

No panorama nacional, existe o símbolo “Uma Escolha Saudável” (Figura 13), apoiado pela Fundação Portuguesa de Cardiologia. O programa uma escolha saudável consiste na atribuição do logotipo a géneros alimentícios mais saudáveis para a saúde do coração,

nomeadamente alimentos com menor teor de sal, gordura e açúcar. Este programa não só tem como objectivo auxiliar o consumidor numa escolha mais saudável e informada, mas também a incentivar a indústria alimentar a produzir alimentos mais saudáveis.



Figura 12 - Símbolo "Uma Escolha Saudável", apoiado pela Fundação Portuguesa de Cardiologia.

Sistemas Interpretativos

Para facilitar e auxiliar a interpretação da informação nutricional, é possível, mas sempre de forma complementar, apresentar as percentagens das doses de referência por meio de gráficos ou símbolos, noutras zonas da embalagem, nomeadamente no campo visual principal.

Neste campo visual principal, os rótulos devem de apresentar símbolos ou gráficos simples, que forneçam informação de fácil e rápida descodificação e interpretação por parte do consumidor (Figura 13). Essa informação pode ser a percentagem da dose de referência e/ou a quantidade absoluta por porção ou 100g. Sempre que se apresentar a percentagem da dose de referência, deve estar juntos aos símbolos a menção “doses de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal).

Estes ícones só podem ser utilizados para energia ou energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.

A energia deve ser sempre apresentada em valor absoluto (por 100g/100ml) podendo ser acompanhada da percentagem por porção.

Uma porção (13 g) contém				
154 kJ 37 kcal	LÍPIDOS 2,7 g	SATURADOS 2,1 g	AÇÚCARES 0,1 g	SAL 0,2 g
2 %	4 %	10 %	< 1 %	3 %
*Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)				
Por 100 g: 1182 kJ / 284 kcal				

Figura 13 - Exemplo da informação complementar na frente da embalagem.

Sistema do Semáforo Nutricional

O semáforo nutricional (Figura 14) é um sistema de informação nutricional que alia o formato anteriormente apresentado com as cores do semáforo (verde, amarelo e vermelho) e

tem-se revelado bastante efectivo como ajuda ao consumidor no momento da escolha dos produtos alimentares, permitindo rapidamente entender o significado dos teores de nutrientes presentes num só produto e fazer a comparação entre vários produtos (Cordeiro, Silva, & Bento, 2010).

Este sistema foi desenvolvido pela Food Standars Agency – FSA (Agência de Segurança Alimentar do Reino Unido) – com o objectivo de auxiliar os consumidores a efectuarem escolhas alimentares mais saudáveis.

É utilizado para os lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.

A cor verde significa um baixo teor do respectivo nutriente, o amarelo um teor médio, e o vermelho, um alto teor desse nutriente. A atribuição da cor é determinada segundo a Tabela 3.

Tabela 3 - Determinação da cor dos nutrientes segundo critérios estabelecidos pela FSA. (Cordeiro, Silva, & Bento, 2010).

Alimentos, por 100g	Teor, cor		
Informação	Baixo, verde	Médio, amarelo	Alto, vermelho
Gordura Total	≤ 3g	>3g a ≤ 20g	>20g
Ácidos gordos Saturados	≤ 1,5g	>1,5g a ≤ 5g	>5g
Açúcar	≤ 5g açúcares totais	>5g a ≤ 12g açúcares adicionados	>12,5g açúcares adicionados
Sal	≤ 0,3g	>0,3g a ≤1,5g	>1,5g
Bebidas, por 100ml	Teor, cor		
Informação	Baixo, verde	Médio, amarelo	Alto, vermelho
Gordura Total	≤ 1,5g	> 1,5g a ≤ 10g	>10g
Ácidos gordos Saturados	≤ 0,75g	> 0,75g a ≤ 2,5g	>2,5g
Açúcar	≤ 2,5g	>2,5g a ≤ 6,3g	>6,3
Sal	≤0,3g	>0,3g a ≤1,5g	>1,5



Figura 14 - Exemplo de semáforo nutricional com a indicação das doses de referência.

3.1.6. Alegações Nutricionais e de Saúde

Entenda-se por alegação qualquer mensagem ou representação, não obrigatória nos termos da legislação comunitária ou nacional, incluindo qualquer representação pictórica, gráfica ou simbólica, seja qual for a forma que assuma, que declare, sugira ou implique que um alimento possui características particulares (Regulamento (CE) nº 1924/2006).

Alegação nutricional é qualquer alegação que declare, sugira ou implique que um determinado alimento possui propriedades nutricionais devido (Regulamento (CE) nº 1924/2006):

- i. À energia (valor calórico) que:
 - 1. Fornece,
 - 2. Fornece com um valor reduzido ou aumentado, ou
 - 3. Não fornece, e/ou
- ii. Aos nutrientes ou outras substâncias que:
 - 1. Contém,
 - 2. Contém em proporção reduzida ou aumentada, ou
 - 3. Não contém.

Alegação de saúde é qualquer alegação que declare, sugira ou implique a existência de uma relação entre uma categoria de alimentos, um alimento ou um dos seus constituintes e a saúde (Regulamento (CE) nº 1924/2006).

Com o objectivo de harmonizar as disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros em matéria de alegações nutricionais e de saúde, e a fim de controlar a utilização de alegações, quer nutricionais quer de saúde, nos géneros alimentícios surgiu em 2006 o Regulamento (CE) nº 1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos.

Este regulamento aplica-se aos alimentos destinados a restaurantes, hospitais, escolas, refeitórios e outros estabelecimentos de restauração colectiva, e é aplicável a alegações nutricionais e de saúde feitas em comunicações comerciais (rotulagem e apresentação ou publicidade) dos alimentos a fornecer ao consumidor final.

As alegações nutricionais e de saúde não devem (Azevedo, 2007):

- a) Ser falsas, ambíguas ou enganosas;
- b) Suscitar dúvidas acerca da segurança e/ou da adequação nutricional de outros alimentos;
- c) Incentivar ou justificar o consumo excessivo de um dado alimento;
- d) Declarar, sugerir ou implicar que um regime alimentar equilibrado e variado não pode fornecer, em geral, quantidades adequadas de nutrientes.
- e) Referir alterações das funções orgânicas que possam suscitar receios no consumidor ou explorar esses receios, quer textualmente, quer através de representações pictóricas, gráficas ou simbólicas.

Para que as alegações possam ser utilizadas pelo operador alimentar, os efeitos benéficos destas devem ser compreendidos pelo consumidor médio, devem referir-se ao alimento pronto a consumir de acordo com as recomendações do fabricante, e devem ser fundamentadas e suportadas por evidências científicas.

A substância alvo da alegação tem de estar contida no produto em quantidades suficientes para exercer o efeito benéfico e de forma assimilável pelo organismo, ou não estarem presentes no alimento quando é a sua alegada ausência que provoca o benefício.

As alegações nutricionais permitidas são as constantes no anexo do Regulamento (CE) nº 1924/2006, no anexo do Regulamento (UE) nº 116/2010 e no anexo do Regulamento (UE) nº 1047/2012.

Para alegações que não constem na lista, o operador económico, deve redigir um pedido de autorização, à autoridade nacional competente (em Portugal a Direcção Geral de Alimentação e Veterinária), e anexar a esse pedido estudos que comprovem a veracidade dessa alegação, documentos de propriedade industrial, caso existam, e a redacção pretendida para a alegação. A Comissão Europeia possui um registo onde é possível consultar as alegações nutricionais e de saúde que tenham sido autorizadas ou rejeitas, e pode ser consultado através do endereço electrónico <http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search>.

3.1.7. Alergénios e Intolerâncias Alimentares

Uma alergia alimentar caracteriza-se de saúde adversa que ocorre quando o sistema imunológico reconhece erradamente um alimento como uma entidade agressora ao organismo. A fracção desse alimento que é responsável pela reacção alérgica denomina-se alergénio. Pensa-se que pelo menos 5 em cada 100 crianças sofram de alergia alimentar, e que nos adultos a prevalência seja mais baixa, entre 3 a 4% (Nunes, Barros, Moreira, Moreira, & Almeida, 2012).

Intolerância alimentar é uma questão muito controversa. Em muitos casos, não se consegue descobrir a causa da intolerância, embora se saiba que não é devida a anticorpos responsáveis. Em alguns casos, resulta de um problema identificável. As pessoas com intolerância à lactose (o açúcar do leite), por exemplo, têm deficiência de lactase, uma enzima necessária à boa digestão do leite; a intolerância ao glúten prejudica a absorção de nutrientes, porque o glúten (uma proteína do trigo, centeio e outros cereais) afecta a mucosa do intestino delgado (IDQ - Inovação, Desenvolvimento e Qualidade, Lda, 2014).

O tratamento da alergia alimentar consiste principalmente na evicção alimentar – a eliminação do alergénio da alimentação do indivíduo. A eliminação do alergénio implica, portanto, a não ingestão de todos os alimentos que o contêm (Nunes, Barros, Moreira, Moreira, & Almeida, 2012). É, por isso, fundamental a rotulagem com indicação clara e certa das substâncias passíveis de causar alergia ou intolerância.

Contaminação por Alergénios

A indústria alimentar deve permitir ao consumidor a evicção de alimentos que lhe possam causar alergias ou intolerâncias, fornecendo-lhe as informações necessárias sobre a constituição do género alimentício.

Por vezes podem ocorrer contaminações não intencionais de alimentos, que por si só, não contêm a substância alérgica ou intolerante, mas que, por serem produzidos nas mesmas linhas de fabrico que outros alimentos que contêm essas substância, tornam-se também eles capazes de provocar alergias ou intolerâncias. E, nestes casos, a indústria alimentar, e tal como é imposto pelo Regulamento (UE) nº178/2002, tem de ser legalmente obrigada a garantir alimentos seguros para o consumidor.

A diferença entre uma contaminação biológica, física ou química, e uma contaminação por alergénios, é que as últimas apenas atingem uma pequena percentagem da população, e ainda que, a não ser para as pessoas afectadas, os alimentos continuam seguros e apetecíveis para os consumidores.

A indústria alimentar deve garantir que os géneros alimentícios produzidos estão livres de contaminações físicas, químicas, biológicas e por substâncias alergénicas, adoptando para isso, além do sistema HACCP, sistemas de gestão de alergénios.

Importância da rotulagem para consumidores com intolerâncias ou alergias

Como já foi referido, a evicção de alimentos, ou a sua ingestão em pequenas quantidades, são as formas mais eficazes de tratamento de alergias ou intolerâncias alimentares. Para que isso possa acontecer, o consumidor deve saber exactamente o que está a consumir e se, o que está a consumir, pode originar reacções adversas.

Para isso, o Regulamento nº1169/2011, impõe novas regras relativas à prestação de informações ao consumidor também no que aos alergénios diz respeito, de forma a clarificar quais as substâncias susceptíveis de provocar alergias presentes na lista de ingredientes.

3.1.8. Principais Alterações à Rotulagem

As alterações à rotulagem, impostas pelo Regulamento (UE) nº1169/2011, são-no fundamentalmente para clarificar as informações que chegam até ao consumidor acerca dos géneros alimentícios que consome. O regulamento tem também o objectivo de esclarecer as responsabilidades dos diferentes operadores alimentares no que à rotulagem diz respeito. As empresas operadoras do sector alimentar que não tenham responsabilidades directas na rotulagem dos produtos que comercializam (empresas retalhistas ou de distribuidoras) não deverão, ainda assim, fornecer produtos não conforme com as especificações de rotulagem legalmente exigidas.

Nesta secção serão enfatizadas as principais alterações impostas pelo Regulamento (UE) nº1169/2011, e sempre que seja possível e adequado, ilustradas com as alterações feitas nos produtos da Faster.

Dimensão da Letra

As menções obrigatórias devem estar inscritas num local facilmente visível e legível, e sem outros objectos que dissimulem ou desviem a atenção dessas informações. De forma a melhorar a legibilidade da informação obrigatória prestada nos rótulos, existe uma limitação mínima para o tamanho de letra. Esse tamanho varia com a dimensão da maior superfície da embalagem, sendo ele de 1,2mm para superfícies com área maior que 80cm² e de 0,9mm para superfícies com área menor que 80cm². A anterior legislação não caracterizava o tamanho de letra, apenas que este tinha de ser legível.

Menções Obrigatórias Adicionais

Além das menções obrigatórias que devem constar num rótulo de um género alimentício referidas no capítulo 3.1.4 deste trabalho, existem, para tipos ou categorias específicas de géneros alimentícios, menções de carácter obrigatório especificada no Anexo III do Regulamento (UE) nº1169/2011, são elas:

- Alimentos embalados com certos gases: “embalado em atmosfera protectora”;
- Alimentos contendo edulcorantes: “com edulcorante(s)”, acompanhando a denominação de venda;
- Alimentos contendo açúcares e edulcorantes: “com açúcar(es) e edulcorante(s)”, acompanhando a denominação de venda;
- Alimentos com aspartame/aspartame-sal de acesulfame: “contém uma fonte de fenilalanina”;
- Alimentos contendo mais 10% de polióis adicionados: “o consumo excessivo pode ter efeitos laxativos”;
- Alimentos com ácido glicirrízico ou o sal de amónio devido à adição das substâncias ou de alcaçuz (*Glycyrrhiza glabra*) numa concentração igual ou superior a:
 - Produtos de confeitaria ou bebidas – 100mg/kg ou 10mg/L: “Contém alcaçuz” perto da lista de ingredientes;
 - Produtos de confeitaria – 4g/kg – e bebidas – 50mg/L ou 300mg/L no caso de bebidas com um teor de álcool superior a 1,2% em volume: “Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo”, junto à lista de ingredientes ou denominação.
- Bebidas com cafeína:
 - Com teor de cafeína superior a 150mg/L (excepto bebidas à base de café e chá): “Teor elevado de cafeína. Não recomendado a crianças ou grávidas” no mesmo campo de visão da denominação, seguida do teor de cafeína em mg/100g;
 - Alimentos em que a cafeína é adicionada com fins nutricionais ou fisiológicos: “Cafeína adicionada. Não recomendado a crianças ou grávidas” no mesmo campo visual da denominação, seguida do teor de cafeína em mg/100mL.

Venda à Distância

Venda à distância são vendas em que os contractos de venda são celebrados sem que haja contacto pessoal com o cliente, ou seja, por meios de comunicação à distância, como a internet, o telefone ou correio postal.

Nestas situações, é obrigatório disponibilizar ao consumidor, antes de este concluir a compra, toda a informação que consta no rótulo, com excepção do prazo de validade, sem custos suplementares.

Requisitos Linguísticos

As menções obrigatórias a constar no rótulo devem estar sempre em português (no caso de Portugal). A denominação de venda, pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada (por exemplo Ketchup ou Bacon).

Menções que Devem Acompanhar a Denominação do Género Alimentícios

Para determinados tipos ou categorias de alimentos, existem menções que devem acompanhar a denominação do produto:

- Estado físico do género alimentício em que se encontra ou tratamento específico a que foi submetido (por exemplo: em pó, recongelado, liofilizado, ultracongelado);
- “Descongelado”, para géneros alimentícios que são congelados antes da venda e vendidos descongelados, à excepção dos casos em que a descongelação não tenha um impacto negativo sobre a segurança e qualidade do género alimentício, ou nos casos em que a congelação seja uma etapa tecnologicamente necessária do processo de produção;
- “Irradiado” ou “Tratado com radiação ionizante” para géneros alimentícios tratados com radiação ionizante;
- Indicação clara de um ingrediente utilizado em detrimento de outro que o consumidor espera ou assume que seja normalmente utilizado;
- Indicação de presença de proteínas, e sua origem, sempre que sejam adicionadas proteínas de diferente origem animal, em produtos à base de carne, preparados de carne e produtos de pesca;
- Comunicação de adição de água, quando esta representa 5% do peso do produto acabado, para produtos à base de carne, preparados de carne e produtos de pesca (incluindo transformados) que tenham a aparência de corte, quarto, fatia, porção, carcaça de carne, filete ou produto de pesca inteiro;
- “Carne reconstituída” ou “Peixe reconstituído” para produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que possam dar a impressão de serem constituídos por uma peça inteira de carne ou peixe, mas são na verdade formados por peças diferentes combinadas num todo por outros ingredientes, incluindo a aditivos alimentares e enzimas, ou por outros meios (por exemplo delícias do mar).

Rotulagem de Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias

A indicação, na lista de ingredientes, das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias (ver Anexo I), deve ser feita através de uma grafia distinta da restante lista de ingredientes (por exemplo a negrito, ou com uma cor de fundo diferente). Quando estas substâncias ou produtos não estão listadas na lista de ingredientes, esta deve ser seguida do termo “Contém”, seguido do nome da substância ou produto do Anexo I.

Sempre que vários ingredientes tenham a mesma substância alergénica, esta deve ser indicada em todos os ingredientes que a contenham.

Não é obrigatório a referência aos alergénios caso a denominação do género alimentício faça uma referência clara à substância ou produto em causa.

Indicação Quantitativa dos Ingredientes

A indicação quantitativa dos ingredientes é obrigatória sempre que:

- O ingrediente, ou categoria de ingredientes, figurar na denominação ou for associado à denominação pelo consumidor;
- O ingrediente for salientado no rótulo por palavras ou imagens;
- O ingrediente for essencial para caracterizar o alimento ou distingui-lo dos produtos com que possa ser confundido.

Data Limite de Consumo

Deve ser indicada em cada porção individual pré-embalada, no caso de géneros alimentícios constituídos por duas ou mais pré-embalagens.

Data de Congelação

A data de congelação, ou da primeira congelação, passa a ser obrigatória para as carnes, preparados de carne e produtos de pesca congelados não transformados e deve ser referida através da menção “Congelado em” seguida da data ou de uma referência ao local do rótulo onde é indicada a data. A data deve ser composta pela indicação do dia, mês e ano, por esta ordem e de forma não codificada.

Condições de Conservação

Até à entrada em vigor do Regulamento (EU) nº1169/2011, apenas era obrigatório a indicação das condições de conservação tal como estes eram vendidos. Agora passa a ser exigido a apresentação das condições de conservação ou utilização após a abertura da embalagem, sempre que for adequado.

País de Origem ou Local de Proveniência

Existem produtos cujas disposições verticais já obrigam a indicação da origem, como o mel, a carne de bovino, o peixe e o azeite. Com o novo regulamento passa a ser obrigatório a indicação da origem ou proveniência quando a sua omissão for susceptível de induzir o consumidor em erro. Esta obrigatoriedade estende-se para outros tipos de carne, indicando o país ou local de criação ou engorda do animal (suínos, caprinos, ovinos e aves).

Quando o país de origem ou local de proveniência forem indicados e não forem os mesmos do ingrediente primário, deve também ser indicado o país de origem ou o local de proveniência deste, ou que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é diferente do alimento.

A Comissão irá elaborar um relatório, dentro de 5 anos, sobre a exequibilidade, custos e benefícios da indicação da origem para outras categorias de alimentos, nomeadamente: outros tipos de carne, leite e produtos lácteos, carne como ingrediente, produtos com um só ingrediente, produtos não transformados, ingredientes com mais de 50% num alimento.

Omissão de Certas Menções Obrigatórias

No caso de garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas e que estejam marcadas de modo permanente é obrigatório a mencionar apenas a denominação de venda, quantidade líquida, prazo de validade, a presença de alérgenos e declaração nutricional.

Em embalagens ou recipientes com superfície inferior a 10cm², é obrigatório mencionar a denominação, quantidade líquida, prazo de validade e a presença de alergénios, e sempre que solicitado pelo consumidor, deve ser fornecida a lista de ingredientes.

Alterações na Rotulagem Nutricional

As alterações na rotulagem nutricional impostas pelo Regulamento (UE) nº 1169/2011, já foram abordadas no capítulo 3.1.5 deste trabalho.

Rotulagem das Caixas de Transporte

O Regulamento nº1169/2011 menciona que os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir que as seguintes menções constem igualmente da caixa de transporte:

- A denominação do género alimentício;
- A data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
- As condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- O nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do sector alimentar.

A Figura 15, exemplifica a rotulagem de uma caixa de transporte com os requisitos legais obrigatórios.



Figura 15 - Rótulo de uma caixa de transporte.

Informações Voluntárias

A prestação de informações voluntárias deve satisfazer alguns requisitos, nomeadamente:

- Não podem induzir o consumidor em erro;
- Não podem ser ambíguas ou confusas para o consumidor;
- Quando adequado, devem basear-se em dados científicos relevantes.

Informações sobre a presença eventual e não intencional de alergénios nos géneros alimentícios, a adequação do género alimentício para o consumo por vegetarianos, ou a

indicação das doses de referência para grupos específicos da população, são voluntárias, mas a Comissão irá definir os requisitos para a sua aplicação.

3.1.9. Caso Prático

Para demonstrar qual o impacto das alterações impostas pelo Regulamento (UE) nº1169/2011, será apresentado um caso prático. As Figuras 16,17,18 e 19 representam as alterações feitas à cartolina do produto Arroz de Polvo, produzido pela Faster e comercializado pela marca Continente do grupo Sonae.

Na parte frontal da embalagem, as principais alterações prendem-se com as informações apresentadas no semáforo nutricional. Na embalagem nova, Figura 17, pode observar-se que a energia está expressa por porção de 350g mas também por 100g, tal como obriga o regulamento. Além da percentagem das doses de referência estão também os valores absolutos por porção, o que não acontecia na embalagem antiga (Figura 16).



Figura 16 - Frente da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, antes da entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.



Figura 17 - Frente da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, após a entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.

A parte de trás da embalagem, por ser o local que contém mais informação, foi o local com alterações mais visíveis. O tamanho de letra foi aumentado, uma vez que existiam alguns trechos de informação sem a altura mínima de 1,2mm (Figura 18). A tabela nutricional também foi alterada de acordo com os requisitos que o regulamento prevê e do ponto de vista gráfico está mais clara, o que facilita a interpretação do consumidor (Figura 19). Relativamente à lista de ingredientes, na embalagem antiga, esta já se encontrava de acordo com o previsto pelo regulamento, por ordem decrescente e com a quantificação percentual do arroz e do polvo (Figura 19). Na lista de ingredientes a alteração feita foi a de realce dos ingredientes alergénios, neste caso o polvo.



Figura 18 - Verso da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, antes da entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.



Figura 19 - Verso da embalagem de Arroz de Polvo produzido pela Faster, após a entrada em vigor do Regulamento (UE) nº1169/2011.

Conclusão

Com a evolução da sociedade, dos seus hábitos de consumo e exigências, evoluíram também as normas das políticas de segurança e qualidade alimentar. No que há rotulagem de géneros alimentícios diz respeito, foram sendo criados diversos documentos legais com o intuito de proteger o consumidor. No entanto, estas alterações à rotulagem geral e nutricional, fizeram com que a legislação ficasse dispersa em vários documentos, tornando-se de difícil interpretação. Com o objectivo de uniformizar, modernizar e eliminar as falhas existentes, sempre tendo em vista a protecção do consumidor, foi criado o Regulamento (UE) nº1169/2011. Espera-se com este regulamento, um melhor funcionamento da livre comercialização de bens e serviços dentro do espaço europeu e uma maior clareza da informação prestada ao consumidor, nomeadamente na rotulagem dos géneros alimentícios.

Através deste trabalho, pode-se verificar que, o facto de a legislação obrigatória estar compilada num só documento facilita a interpretação e implementação dos requisitos legais por parte dos operadores do sector alimentar.

Pela comparação dos rótulos e embalagens feita antes e depois da aplicação do Regulamento (UE) nº1169/2011, observa-se que existem de facto mudanças que protegem o consumidor, nomeadamente o tamanho de letra e a simplificação da informação. A um nível nutricional as melhorias são evidentes, com o consumidor a ter suportes mais claros para fazer uma escolha informada e adequada a um estilo de vida saudável. Com o realce dos alergénios presentes na lista de ingredientes, os consumidores susceptíveis a estas substâncias ou que padeçam de intolerâncias, estão mais protegidos e seguros no momento da escolha.

Bibliografia

- Araújo, M. (2007). Safety e Security: conceitos diferentes. *Revista Segurança e Qualidade*, 3, 62-63.
- Azevedo, R. C. (2007). Alimentos com Alegações Nutricionais e de Saúde. *Revista Segurança e Qualidade*, 3, 6-9.
- Baptista, P., Pinheiro, G., & Alves, P. (2003). *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar*. Guimarães: Forvisão - Consultoria em Formação Avançada, Lda.
- CCE (2000). Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos. COM (1999) 719 Final. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- Codex Alimentarius (2003). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- Comissão das Comunidades Europeias. (2000). *Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos*. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- Comissão Europeia. (2005). *Do campo à mesa: Uma alimentação segura para os consumidores europeus*. Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias.
- Cordeiro, T., Silva, C., & Bento, A. (2010). *Rotulagem Nutricional, Sua Importância*. Edições Universidade Fernando Pessoa.
- Diretiva 79/112/CEE de 18 de Dezembro de 1978. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L33. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 87/250/CEE de 15 de Abril de 1987. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L113. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 90/496/CEE de 24 de Setembro de 1990. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L276. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 1999/10/CE de 8 de Março de 1999. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L69. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2000/13/CE de 20 de Março de 2000. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L109. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2001/101/CE de 26 de Novembro de 2001. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L310. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2002/67/CE de 18 de Julho de 2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L191. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2003/120/CE de 5 de Dezembro de 2003. Jornal Oficial da União Europeia, L 333. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas..
- Diretiva 2003/89/CE de 10 de Novembro de 2003. Jornal Oficial da União Europeia, L 308. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas
- Diretiva 2008/5/CE de 30 de Janeiro de 2008. Jornal Oficial da União Europeia, L 27. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- EFSA. (2010). *Scientific Opinion on principles for deriving and applying Dietary Reference Values*. EFSA Journal 8(3):1458.
- EFSA. (2013). *Scientific Opinion on Dietary Reference Values for energy*. EFSA Journal 11(1):3005.
- FAO. (1974). World Food Conference. Roma.
- FAO. (1996). Worl Food Summit. Roma.
- FAO. (2003). *The State of Food Insecurity in the World*. Roma.

FDA. (14 de 05 de 2009). *Milestones in U.S. Food and Drug Law History*. Obtido em 20 de 10 de 2014, de U.S. Food and Drug Administration: <http://www.fda.gov/AboutFDA/WhatWeDo/History/Milestones/>

FIPA. (07 de Setembro de 2002). *Segurança Alimentar*. Obtido em 23 de Setembro de 2014, de Agroportal: <http://www.agroportal.pt/a/2002/fipa.htm>

FIPA. (2013). *O Novo Regulamento de Informação ao Consumidor*. Lisboa.

IDQ - Inovação, Desenvolvimento e Qualidade, Lda. (2014). *Conteúdos - Alergias*. Obtido em 8 de Novembro de 2014, de Qualfood - Base de dados de Qualidade e Segurança Alimentar: http://qualfood.com/center/conteudos/ver_conteudo.php?id_conteudo=177

Mariano, G., & Cardo, M. (2007). Princípios Gerais da Legislação Alimentar. *Revista Qualidade e Segurança Alimentar*, 46-47.

Monteiro, J. C., Vaz-Pires, P., & Barros, R. M. (2007). Avaliação do grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, pp. 343-349.

Nunes, M., Barros, R., Moreira, P., Moreira, A., & Almeida, M. M. (2012). *Alergia Alimentar*. Ministério da Saúde - Direção-Geral da Saúde; Ministério da Educação e Ciência - Direção-Geral da Educação.

Regulamento (UE) n.º 1162/2009 de 30 de Novembro de 2009. Jornal Oficial da União Europeia, L 314. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (UE) n.º 1924/2006 de 20 de Dezembro de 2006. Jornal Oficial da União Europeia, L 404. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (UE) n.º 1925/2006 de 20 de Dezembro de 2006. Jornal Oficial da União Europeia, L 404. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (UE) n.º 608/2004 de 31 de Março de 2004. Jornal Oficial da União Europeia, L 97. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011. Jornal Oficial da União Europeia, L 304. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (UE) n.º 1332/2008 de 16 de Dezembro de 2008. Jornal Oficial da União Europeia, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (UE) n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro de 2008. Jornal Oficial da União Europeia, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (UE) n.º 1334/2008 de 16 de Dezembro de 2008. Jornal Oficial da União Europeia, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (UE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 31. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º 1830/2003 de 22 de Setembro de 2003. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 268. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 Janeiro de 2002. (2002). Jornal Oficial das Comunidades Europeias. L31. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.

WHO. (2004). *Food and Health in Europe: a new basis for action*. WHO Regional Publications European Series No.96.

ANEXO I - SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS (adaptado do anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011)

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando:
 - a. Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo;
 - b. Maltodextrinas à base de trigo;
 - c. Xaropes de glicose à base de cevada;
 - d. Cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando:
 - a. Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides;
 - b. Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e vinho;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins.
6. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:
 - a. Óleo e gordura de soja totalmente refinados;
 - b. Tocoferóis mistos e naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
 - c. Fitoestereóis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
 - d. Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja.
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando:
 - a. Lactossoro utilizado na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b. Lactitol;
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com excepção de frutos de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
9. Aipo e produtos à base de aipo;

10. Mostarda e produtos à base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

ANEXO II - GÉNEROS ALIMENTÍCIOS ISENTOS DO REQUISITO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (adaptado do anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011)

1. Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
2. Produtos transformados que apenas foram submetidos a maturação e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
3. Águas destinadas ao consumo humano, incluindo aquelas cujos únicos ingredientes adicionados são dióxido de carbono e/ou aromas;
4. Ervas aromáticas, especiarias ou respectivas misturas;
5. Sal e substitutos do sal;
6. Edulcorantes de mesa;
7. Produtos abrangidos pela Directiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Fevereiro de 1999, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicória, grãos de café inteiros ou moídos e grãos de café descafeinados inteiros ou moídos;
8. Infusões de ervas aromáticas e de frutos, chá, chá descafeinado, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá descafeinados, que não contêm outros ingredientes adicionados a não ser aromas que não alteram o valor nutricional do chá;
9. Vinagres fermentados e substitutos de vinagre, incluindo aqueles cujos únicos ingredientes adicionados sejam aromas;
10. Aromas;
11. Aditivos alimentares;
12. Auxiliares tecnológicos;
13. Enzimas alimentares;
14. Gelatina;
15. Substâncias de gelificação;
16. Leveduras;
17. Pastilhas elásticas;
18. Géneros alimentícios em embalagens ou recipientes cuja superfície maior tenha uma área inferior a 25 cm²;
19. Géneros alimentícios, incluindo os géneros alimentícios produzidos de forma artesanal, fornecidos directamente pelo produtor em pequenas quantidades de produto ao

consumidor final ou ao comércio a retalho local que forneça directamente o consumidor final.